LES PLUS BEAUX
VILLAGES
DE FRANCE
N° 23 / 1er trimestre 1999 / 25 F
HOMMAGE
Charles Ceyrac
DÉCOUVERTE
Collonges-la-Rouge
PIERRES DU FUTUR
Palmarès
BIENVENUE
Châteauneuf-en-Auxois

SOMMAIRE

4

HOMMAGE

Le chantre des plus beaux villages et de tous les autres : Charles Ceyrac

6

FAITS ET GESTES

L'actualité des Plus Beaux Villages de France et de leur association

7

DÉCOUVERTE

Adossée au vert Limousin Collonges, rouge de ses grès, est déjà quercynoise. Aux confins de la Corrèze et du Lot, le berceau de l'association

13

PIERRES DU FUTUR

Le patrimoine au service du développement : le palmarès du concours parrainé par Electricité de France

17

BIENVENUE

Châteauneuf en Auxois : première visite d'un nouveau village classé

Photos de couverture : les deux tours de Friac (page 1 : photo SA APA POUX ALBI) continuent comme celles de l'église Saint-Pierre et du castel de Vassinhac (dernière page : photo D. Lengaigne) à veiller sur Collonges-la-Rouge.

• *Les Plus Beaux Villages de France Magazine* est édité par l'Association des Plus Beaux Villages de France, régie par la loi de1901 et déclarée au *Journal Officiel* du 23 avril 1982, dont le siège social est à Collonges-la-Rouge (Corrèze). Tél. 05 55 84 08 50. Télécopie : 05 55. 84 09 42 • Directeur de la publication : Maurice Chabert • Rédacteur en chef: Jean-Claude Valeix • Secrétariat et abonnements: Corinne Tronche. • Réalisation graphique, photocomposition et photogravure : Photogravure du Sphinx (Paris). • Imprimerie: E.M.D. (Lassay-les-Châteaux) • Crédit cartographique : Selection du Reader's Digest • ISSN1145-0509 • Ce numéro comprend une fiche Collonges-la-rouge en encart entre les pages 10 et 11. Ont collaboré à ce numéro : André Borrot, Hélène Malaval et Isabelle Varin •

Silences

Le dimanche premier mars 1998 après-midi, Charles Ceyrac nous a quittés. Foudroyé comme les chênes de ce Quercy qu'il aimait tant en plein salon de l'Agriculture, dont c'était la journée inaugurale, au milieu de ces ruraux et agriculteurs pour lesquels il a mené de si nombreux combats, dépensé sans compter une énergie passionnée et généreuse. A son brutal silence a succédé le nôtre. Un silence exprimant notre désarroi et notre peine immense mais aussi une volonté commune à tous les élus des plus beaux villages de France de rester fidèles à sa mémoire, de poursuivre son oeuvre. Ce numéro du magazine qui lui est dédié est un témoignage de cette fidélité. En retraçant d'abord le

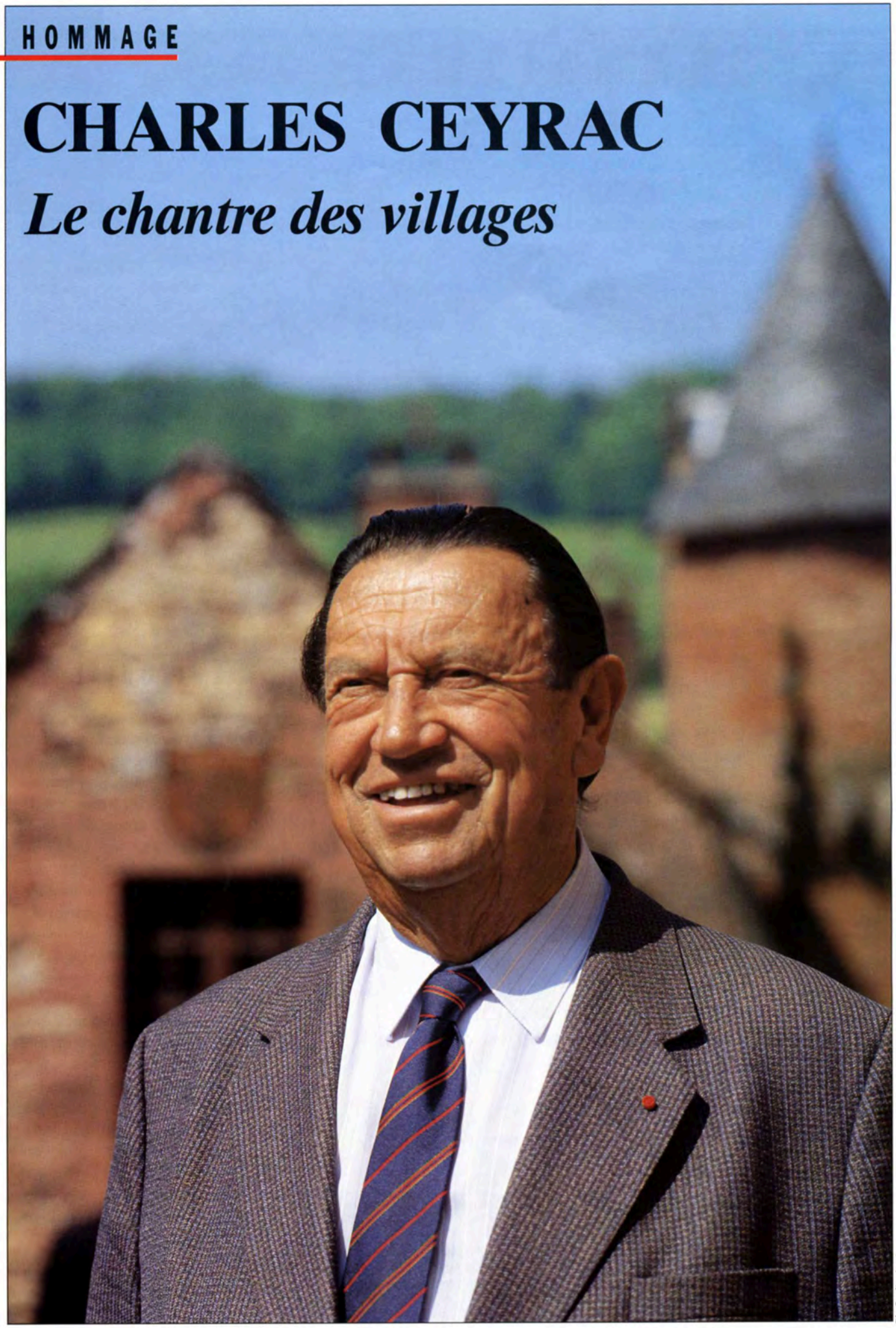
ÉDITORIAL

parcours d'exception de ce personnage hors du commun aux multiples facettes, en vous informant du palmarès du concours national Pierres du Futur, né de son imagination et auquel il avait su convaincre Electricité de France de s'associer, en vous présentant aussi Châteauneuf-en-Auxois qu'il avait contribué à faire classer parmi les plus beaux villages de France au cours d'une réunion tenue à Collonges. En vous conviant surtout à découvrir ce village de Collonges qui, devenu la Rouge sur son initiative, était sa véritable racine, son port d'attache. C'est là qu'est née, un soir de l'été 1981, l'idée de créer notre association dont il a assuré la présidence jusqu'en juin 1996. C'est là que repose désormais Charles Ceyrac, dans ce village dont il savait si bien conter les bruits et les silences.

Maurice Chabert
Président

CHARLES CEYRAC

Le chantre des villages



Ph. Studio Appi

Conseiller municipal de Collonges-la-Rouge en Corrèze avant d'en devenir le maire durant trente années, conseiller général de son canton de 1964 à 1994, député entre 1972 et 1979 puis président du Conseil général de la Corrèze de 1985 à 1992, administrateur de multiples instances, fondateur des Plus Beaux Villages de France en 1982 et de SOS Villages en 1992... Charles Ceyrac a été tout cela. S'il en était fier, il n'en tirait jamais vanité, tant la notion même de carrière lui était totalement étrangère. Tout au long d'une vie vouée à servir les autres, il a été beaucoup plus que cela : un homme d'invention et d'action, de passion et de générosité. Souvenirs d'un personnage hors du commun.

Ce soir là, il faisait chaud à Collonges. Suffisamment chaud pour que Charles ait tombé la veste et même, ce qu'il faisait très rarement la cravate. Suffisamment chaud aussi pour qu'à l'Auberge du Cantou, il ait renoncé à «sa table», celle qui lui était constamment réservée juste devant la grande cheminée de pierre, pour dîner sur la terrasse, entouré des vacanciers que la tiédeur de la soirée avait incité à prolonger le plaisir de savourer Collonges.

«J'ai une idée» me dit-il en portant à ses lèvres ce verre de vin rouge qu'il buvait toujours en guise d'apéritif. Travaillant déjà à ses côtés depuis huit ans, j'avais pris l'habitude de ce *«j'ai une idée»*. Fruit d'insomnies que ne suffisait plus à meubler son goût nocturne pour les mots croisés, il faisait trembler chaque fois tous ses collaborateurs pour qui c'était devenu le signal annonciateur des multiples péripéties d'une nouvelle aventure née de son imagination. *«J'aime créer ; créer, c'est donner la vie»* avouait-il en guise d'excuse à ce débordement d'initiatives.

Maire de Collonges, il avait déjà su redonner beauté et vie à son village, en y supprimant poteaux et fils électriques ou téléphoniques, en repavant certaines de ses rues, en y suscitant la création de chambres d'hôtes et d'un village de vacances, en aménageant à sa périphérie des parkings pour que les visiteurs le découvrent à pied, comme les pèlerins de Saint-Jacques.

Agriculteur et fier de l'être, il avait réinventé l'élevage extensif en plein air et surveillé depuis Collonges ses troupeaux de bovins répartis entre la Corrèze, la Lozère, l'Indre et même, à l'autre bout du monde, les Nouvelles Hébrides ; il avait aussi relancé la plantation des noyers comme plus tard, il aidera un groupe de jeunes agriculteurs de son canton à recréer un vignoble dont la production est aujourd'hui commercialisée sous le nom des «Mille et une pierres».

Conseiller général, il avait encore imaginé, pour favoriser le développement des quatorze communes de son canton réunies dans l'un des premiers syndicats intercommunaux constitués en France, des procédures de construction de maisons de jeunes agriculteurs ou d'ateliers industriels et artisanaux, copiées ensuite par beaucoup de régions.

Reposant son verre, il sortit ce soir-là de la poche de sa veste une lettre qu'il déplia avec lenteur, sans doute pour mieux préparer l'effet de sa lecture. *«Comme moi-même, vous avez la chance d'administrer une commune où se trouve un plus beau village de France et, grâce à cela, d'en ressentir souvent beaucoup de joie et de fierté. Mais hélas nos besoins et nos charges sont, le plus souvent, bien au dessus de nos ressources et de nos moyens et, malgré notre bonne volonté et celle de nos conseillers municipaux, nos problèmes sont souvent insolubles».*

Marquant une pause pour éclaircir sa voix et pour masquer en réalité une émotion qui la brisait parfois, Charles poursuivit : *«C'est pourquoi, avec quelques amis, nous avons pensé qu'il serait probablement utile d'envisager de créer entre nous un lieu de rencontres, de contacts et de discussions qui pourrait être une Amicale ou une Association"*.

Ce soir du 14 Août 1981 est née, dans la nuit tombée sur Collonges-le-Rouge, l'association des Plus Beaux Villages de France.

Destinée aux maires de 100 communes dont la liste provenait d'un livre édité par Selection du Reader's Digest et découvert au hasard d'un déplacement parisien, cette lettre suscita en effet l'intérêt de 64 maires. Près de 40 d'entre eux se retrouvèrent le 14 novembre 1981 à Collonges-la-Rouge et, moins de quatre mois plus tard, le 6 mars 1982, l'association tenait à Salers dans le Cantal son assemblée constitutive.

«Ce sont les rencontres qui nous font», se plaisait à dire souvent Charles Ceyrac. Promises dans sa lettre, ces rencontres qu'il avait naturellement le don de provoquer tant il aimait aller au devant des autres, furent nombreuses au fil des années. Les plus mémorables restent pour moi celles qui suivirent sa décision, inspirée par son besoin de connaître chaque maire, de faire le tour de France des Plus Beaux Villages.

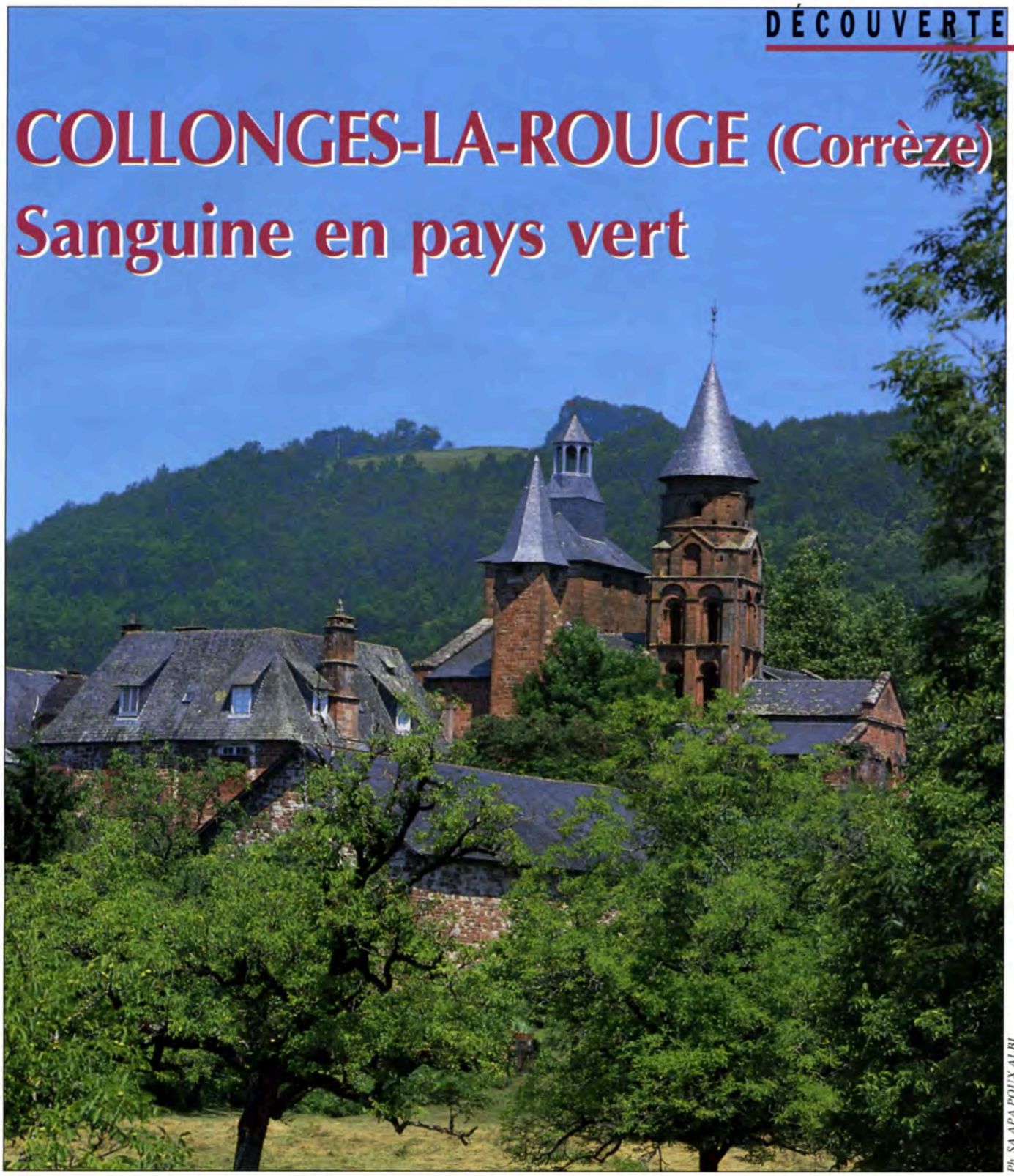
J'eus le plaisir de l'accompagner dans ce périple de près de 4000 kilomètres parcourus en huit journées de mai 1986. J'eus surtout le bonheur d'y découvrir, au cours des réunions où aucun des 85 villages alors classés dans l'association ne manqua à l'appel, les multiples facettes de ce personnage d'exception; sa disponibilité, sa capacité d'écoute, son art de rassembler autour d'une ambition dépassant les frontières politiques, sa puissance de conviction, sa capacité à communiquer avec passion sa foi dans l'avenir des villages qui représentaient pour lui un héritage à transmettre et un lieu de vie sociale irremplaçable.

«Je ne bois jamais d'alcool, je ne bois que du vin rouge», affirmait Charles avec un large sourire lorsque, à la fin de chaque réunion, lui était proposé le verre de l'amitié qu'il ne refusait jamais. Tout en distribuant généreusement à la ronde les affiches de son village qu'il emmenait toujours avec lui, où qu'il aille, *«Je vais vous raconter une histoire»* annoncait-il, les yeux pétillants de malice dans son visage buriné. Un autre Charles se dévoilait alors, l'inoubliable conteur de mille et une anecdotes glanées au long de sa vie et sans cesse réinventées, qui captivait son auditoire par sa verve et sa gaieté.

A travers nos regards échangés le verre à la main, la route à faire pour atteindre le village du lendemain me paraissait soudain moins longue. Par un dimanche après-midi, Charles a pris celle de l'éternité.

Jean-Claude Valeix

COLLONGES-LA-ROUGE (Corrèze)
Sanguine en pays vert



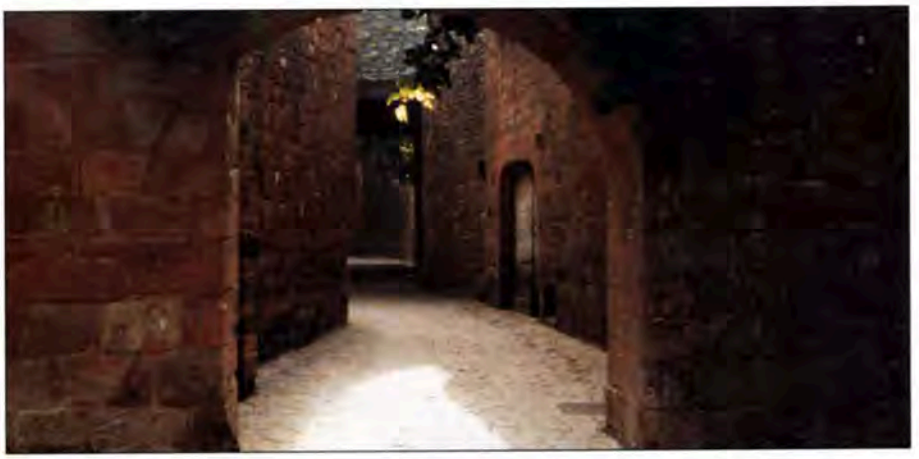
Ph. SA APA POUX ALBI

Au flanc d'un vert vallon aux versants ponctués de bosquets et de haies, aux crêtes soulignées par des alignements de bois de chênes et de châtaigniers, Collonges dresse sa silhouette de grès rouge. Une silhouette hérissée d'un clocher trapu et de tours élancées. Promesse d'une halte, le clocher a longtemps guidé les pèlerins en marche vers le si lointain Saint-Jacques-de-Compostelle. Signes de réussite, les tours conservent la mémoire du rôle joué par Collonges-la-Rouge dans l'administration de la puissante vicomté enracinée dans la forteresse toute proche de Turenne. Sauvés de la ruine, clochers et tours symbolisent aujourd'hui la résurrection d'un village qui a su sauvegarder son patrimoine, jouer la carte du tourisme et rester vivant. Périple en rouge et vert au bord d'un vallon.

L à-haut, c'est le Limousin. Ici commence le Quercy." Planté sur la départementale frôlant Collonges, le doigt tendu vers les crêtes boisées dominant la route et le verbe haut décourageant la contradiction, Charles Ceyrac se plaisait à planter ainsi le décor de son village. Et c'est vrai que Collonges est double. Limousine au nord par l'altitude avoisinant 500 mètres de ses plateaux couverts de forêts de châtaigniers. Quercynoise au sud où alternent, 200 mètres plus bas, vallons et collines aux pentes douces : vallons piquetés de peupliers, colorés par les prairies et les champs de maïs ou de tabac, collines aux versants ombragés de noyers, aux sommets où sur le calcaire poussent chênes déjà caussenards et genévriers épineux.

Un panier de fraises

Car c'est bien sur du calcaire tout blanc que se dresse Collonges éclatante du rouge de ses grès. Ce paradoxe est le fruit d'un accident géologique. Pris en tenailles entre les chaînes des Pyrénées et des Alpes qui surgissent du fond des océans, le vaste bloc du Massif Central se disloque à l'ère tertiaire. Se couvrant de volcans dans sa partie auvergnate, il se fracture en Limousin. La faille de Meyssac, suivie aujourd'hui par la route départementale venant de Brive, fait ainsi affleurer, au-dessus des terrains plus récents de marnes et de calcaires du bassin d'Aquitaine, les couches plus anciennes des grès du Bas-Limousin.
S'il est rose dans les Vosges et blond à Brive-la-Gaillarde, à Collonges le grès est rouge aux tons de grenat et de lie-de-vin. Plus facile à extraire et à tailler que le dur calcaire quercynois, il servira tout au long de son histoire à ériger Collonges, à lui donner cette couleur unique que rehaussent quelques moëllons calcaires égarés dans ses murs et le vert de la vigne en treilles courant sur ses façades. Aux visiteurs qui, fascinés par cette couleur, passent régulièrement la main sur les façades, Charles Ceyrac prenait un malin plaisir à faire croire – et je reste persuadée qu'avec sa verve coutumière, il y parvenait – que les collongeois repeignaient chaque année leur village pour en faire ce "*panier de fraises versé dans l'herbe*" décrit par l'écrivain auvergnat Henri Pourrat.
Limousine par les grès de ses plateaux comme par l'ardoise bleutée de ses toitures, Collonges est quercynoise de tradition et de cœur. Au flanc d'un vallon orienté plein Sud ayant pour horizon la proche vallée de la Dordogne et le rebord plus lointain des causses de Gramat ou Martel, on y a longtemps cultivé la vigne, su faire et boire le vin. Un vin dont Charles Ceyrac retrouva un jour miraculeusement, au fin fond de la cave d'un hôtel-restaurant bordelais,



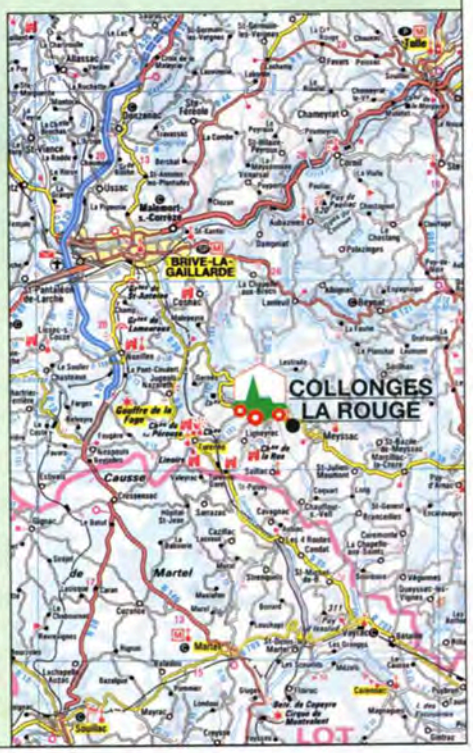
Ph. Pierre Caillaud

Collonges médiévale : la Porte Plate y conduit à la vieille halle.

Accès

AUX PORTES DE BRIVE

Se flattant non sans raison d'être le riant portail du Midi, Brive-la-Gaillarde est aussi la porte d'accès à Collonges-la-Rouge.
Sur l'autoroute A20 Vierzon-Montauban, dont le tronçon contournant Brive-la-Gaillarde par l'ouest est en service, emprunter la sortie n°52 dont le panneau mentionne Collonges-la-Rouge. Prendre ensuite la R.D 920 en direction de Noailles puis, dans ce village à droite la R.D 158. Au carrefour de Montplaisir, prendre la R.D 38 vers Collonges. Distance à partir de l'autoroute : 18,5 kms. • Gare SNCF à Brive (21 kms) sur les lignes Paris-Toulouse et Lyon Bordeaux. Tel : 05 55 18 42 00. De Brive (départ place Thiers), plusieurs liaisons aller et retour par autocar sont assurées régulièrement par la société CFTA Centre-Ouest . Tél : 05 55 86 07 07. • Aéroport de Brive - Laroche distant de 25 kms : liaisons quotidiennes aller et retour (2 en semaine, 1 le dimanche) assurées avec Paris-Orly-Sud par la compagnie Air-Liberté.
Tél : 05 55 86 88 36.



une bouteille centenaire produite par l'un de ses aïeux. Si la vigne a aujourd'hui disparu, elle reste présente dans les noms de lieux-dits comme la Vigne Grande ou les Vignottes, dans les fraîches caves voûtées sur lesquelles sont construites la plupart des demeures collongeoises toujours parées de treilles. Détruit par le phylloxéra à la fin du XIXe siècle, le vignoble a cédé la place à une polyculture très aquitaine, bien adaptée à des exploitations très morcelées, à des sols que le climat rend plus secs que les hautes terres limousines gorgées d'eau et vouées à l'élevage bovin et à la forêt. Ici, on cultive tabac, maïs et noyers. On y gave aussi oies ou canards et il n'est pas rare d'entendre, l'été, chanter les cigales au sommet des collines calcaires où le sol qui "crame" à l'automne est annonciateur de la prochaine récolte de truffe noire.
Géographiquement double, Collonges-la-Rouge l'est aussi historiquement. Simple effet du hasard ou troublante prémonition ? Collonges, où est née en 1981 l'idée de rassembler les Plus beaux Villages de France, doit son existence et son patrimoine à deux villages qui ont été classés dans l'association.

Jacquets et officiers

A Charroux dans la Vienne, Collonges doit sa naissance. A Charroux ou, plus exactement, à l'abbaye qui y a été fondée en 782. Consacrée au Sauveur, à la Mère de Dieu et aux martyrs, l'abbatiale construit sa renommée, comme souvent à cette époque, sur les reliques qu'elle détient, dont un morceau de la Sainte-Croix. Forte aussi du soutien du pouvoir carolingien, elle accueille plusieurs conciles et tisse un réseau de monastères et prieurés respectant la règle de Saint-Benoît, qui deviennent pour la plupart, à partir du IXe siècle, des étapes sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle dont le pèlerinage lié à la reconquête de la péninsule ibérique par la chrétienté se développe durant tout le Moyen-Age. Intégré à ce réseau, protégé de remparts percés de quatre portes dont deux subsistent encore, le prieuré de Collonges est alors pour tous ces pèlerins aux "pieds poudreux" qui cheminent vers Saint-Jacques une escale consacrée à la prière et au repos. Cœur de cet ancien prieuré, la place de l'Eglise est celui du village actuel qui a conservé de cette période médiévale la partie romane de l'église Saint-Pierre. Sculptées dans le grès rouge des castels de Maussac ou du Martret, des coquilles conservent aussi, avec la statuette de Saint-Jacques ornant l'une des façades de la rue de la Barrière, la mémoire des "jacquets".
A sa voisine Turenne, autre plus beau village de France corrézien, Collonges-la-Rouge doit la seconde période fastueuse de son histoire, la plus belle sans doute et, en tout cas, celle qui a laissé le plus de traces. Perchée sur sa butte calcaire, la forteresse de Turenne est, dès le haut Moyen-Age, le siège d'une vicomté. Ses titulaires successifs, des Comborn du IXe au XIIe siècle jusqu'aux La Tour d'Auvergne au XVIIIe, exploitent très habilement leur positionnement aux confins du Limousin et de l'Aquitaine. En apportant leur soutien à la croisade contre les Albigeois hérétiques, en jouant aussi de la rivalité franco-anglaise qui constitue l'une des clefs de l'histoire du Moyen-Age, les vicomtes ne cessent d'affirmer leur puissance, d'étendre par ruse, par alliances ou par la force leur territoire sur le Limousin, le Périgord et le Quercy, de négocier leurs privilèges. Au XVe siècle, la vicomté est ainsi un Etat dans l'Etat, battant monnaie et rendant justice. Si Turenne en est la capitale militaire et Martel dans le Lot la capitale administrative, Collonges devient à cette époque sa capitale rési-

Terroir

LES OIES DE MAMAN JEANNE

Pour tous les collongeois, Jeanne Tronche est maman Jeanne, rayonnante de simplicité et de bonne humeur. De dynamisme aussi puisqu'elle a été pionnière du développement de l'élevage des volailles grasses.

L'élevage et le gavage des oies et canards sont à Collonges-la-Rouge, là encore plus quercynoise que limousine, une tradition. De cette production habituellement destinée à satisfaire les seuls besoins de la famille, Jeanne Tronche a fait dès 1978 son activité principale. Dans sa ferme du Couzadoux, elle a élevé jusqu'à 300 oies, dont son mari aujourd'hui décédé assurait le gavage, et commercialisé foies gras, confits, cous farcis et rillettes d'oies. Maman Jeanne se contente désormais d'approvisionner sa famille et de faire le bonheur de quelques amis, non sans avoir par son exemple suscité des vocations et prodigué des conseils.
A la ferme familiale de la Gondronne qu'ils ont repris en 1988, Bernard et Marie-Josée Chastrusse se sont à partir de 1992, pour compléter leur élevage de bovins et leur production de noix, spécialisés dans le gavage de canards. Ils en commercialisent foies, confits, pâtés et rillettes à la ferme et sur les marchés voisins de Meyssac, Brive et Beaulieu-sur-Dordogne.
Tout près du bourg de Collonges, la ferme de la Veyrie est le royaume de l'oie. François Ceyrac et Puce, son épouse, l'élèvent, la gavent depuis 1983 et ont conçu autour d'elle un musée original qui conte son histoire et réhabilite cet animal, loin d'être aussi bête que l'affirme une idée reçue. Messagère entre le ciel et la terre dans les civilisations chinoise et égyptienne, elle sauva par ses criaillements la Rome antique d'une invasion gauloise ; elle a aussi prêté sa plume à des siècles d'écriture, nourri de son jeu en forme de labyrinthe initiatique à 63 cases nos souvenirs d'enfance. Vivant et ouvert toute l'année, le musée abrite 19 races différentes d'oies domestiques et sauvages et permet d'assister à des démonstrations de gavage. François et Puce continuent aussi de produire des noix vendues entières et en cerneaux nature ou caramélisés, transformées en huile ou en une surprenante confiture.
A la ferme de la Côte qui domine Collonges, Francine Arlie se distingue en produisant depuis 1990 des fromages de chèvres qu'elle vend, frais ou en cabécous, sur commande ou au marché de Meyssac.
Issu d'une famille de liquoristes distillateurs, Elie-Arnaud Denoix joue sur un autre registre en transformant noix, châtaignes, fraises, mûres et autres fruits de la région en apéritifs, eaux de vie et liqueurs aux délicats arômes capturés dans d'élégants flacons au col élancé. Le vin et l'eau de noix sont deux de ses spécialités à découvrir dans la cave ouverte rue de la Barrière au cœur de Collonges. Depuis cet été 1998, il accueille également sur la route du village de vacances dans sa distillerie ; vous pourrez y voir les alambics en marche, assister à la mise en bouteille et à l'étiquetage, déguster aussi, bien sûr avec modération, et emporter ses multiples produits.

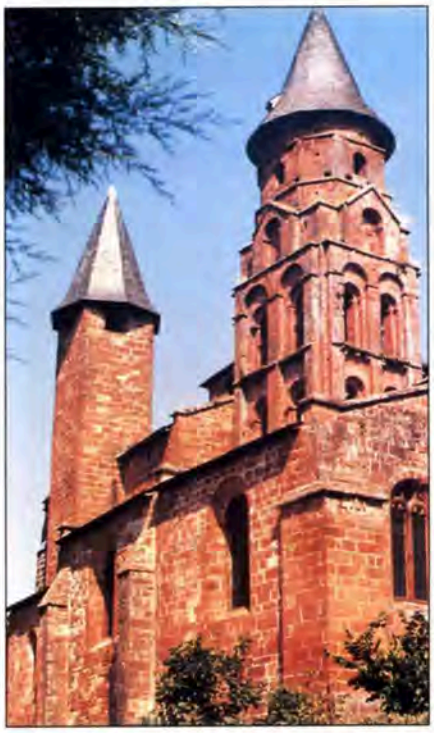
ADRESSES UTILES

Francine et Christian Arlie : fromages de chèvres, Ferme de la Côte,
Tél : 05 55 25 46 23.

Puce et François Ceyrac : noix (entières, cerneaux, huile et confiture) et **oies** (foies gras, confits, cous farcis, rillettes, recettes variées). **Ferme de la Veyrie**
Tél : 05 55 25 31 40. • **Musée vivant de l'oie** à la même adresse. Ouvert tous les jours en été de 10 h à 19 h 30, tous les jours sauf les mercredis hors saison de 10h à 12h et de 14h00 à 19h00. Démonstration de gavage à 14h.
Tél : 05 55 84 03 40.

Marie-Josée et Bernard Chastrusse : canards (foie gras, confits, pâtés et rillettes). **Ferme de la Gondronne**
Tél : 05 55 25 46 34

Elie Arnaud Denoix, liquoriste distillateur : **La Cave**, rue de la Barrière. Ouverte de Pâques à Toussaint ainsi que les week-ends et vacances scolaires.
Tél : 05 55 25 38 27 Fax : 05 55 84 08 14.
Distillerie, route du village de vacances. Visite en juillet-août les lundi, mercredi et vendredi à 10h, 11h, 15h et 16h. Accueil des groupes toute l'année sur rendez-vous. Tél : 05 55 25 44 72
Fax 05 55 84 08 14.



Ph. Francis Prévost

Ph. SA APA POUX ALBI

L'église Saint-Pierre : un clocher de grès rouge et un tympan de calcaire blanc.

dentielle pour une partie de ces "officiers" — l'on dirait aujourd'hui ces fonctionnaires —, qui, nobles d'épée ou bourgeois ennoblis, assurent l'administration de la vicomté. Les Ramade de la Serre ou de Friac, les Maussac, les Benge ou les Vassinhac érigent à cette époque ce chapelet de castels Renaissance qui, ceinturant le cœur médiéval de Collonges, portent encore les noms de ces familles, toutes plus ou moins liées à la cour des vicomtes de Turenne, parmi lesquelles émerge celle des Vassinhac. Le village lui doit notamment d'avoir traversé sans dommages la sanglante période des Guerres de Religion. Dans l'église Saint-Pierre, dont la nef romane avait été doublée au XIVe siècle, se pratiquent même alors simultanément le culte catholique et le culte protestant auquel le capitaine gouverneur de la vicomté Gédéon de Vassinhac, suivant l'exemple de Henri Ier de la Tour, s'est converti.

4.200.000 livres

Si la puissance de la vicomté de Turenne a fait du XVIe siècle "le grand siècle de Collonges", sa disparition faillit causer sa perte. Dès la fin de ce siècle d'or, un événement important s'est produit : en 1594, Henri Ier de la Tour d'Auvergne hérite, à la disparition de son épouse, des titres de prince de Sedan et duc de Bouillon. Les La Tour cesseront dès lors de séjourner régulièrement à Turenne. C'est à Sedan que décède Henri Ier en 1623. C'est à Sedan aussi qu'est né en 1611 son fils cadet Henri II, plus connu sous le nom de maréchal de Turenne. Si ses multiples victoires durant la Fronde et sur les champs de bataille d'Italie, des Pays-bas ou d'Allemagne ont fait de lui en 1660 un "maréchal général des camps et armées du roi" et immortalisé le nom de Turenne, il n'y effectuera que de brefs et rares passages dont ses mémoires ne conservent aucune trace. Moins d'un siècle plus tard, c'en est fini des privilèges de la vicomté qui ont fait de ses territoires ce qu'on appellerait sans doute aujourd'hui un paradis fiscal: en 1738, Charles Godefroy de La Tour les cède à Louis XV contre la somme de 4 200 000 livres qui lui servira à payer ses dettes.

Collonges entre alors dans une longue période de déclin qu'accentueront la disparition du vignoble décimé par le phylloxéra puis celle de toute une génération d'hommes dans la boue des tranchées de la première guerre mondiale. Il faudra attendre 1965 pour qu'un homme sorte Collonges de l'oubli et de la ruine qui ronge inexorablement ses murs. Cet homme est Charles Ceyrac. Rien pourtant ne le prédestinait à incarner la renaissance du village. Né à Meyssac, il

Saveurs

LA RELÈVE

Repris ces dernières années par une nouvelle génération, les trois restaurants les plus anciennement installés à Collonges-la-Rouge garantissent à ses visiteurs la découverte d'une cuisine qui marie saveurs et produits du Limousin, du Quercy et du Périgord.

Accompagné de son épouse Arlette, Jean-Pierre Guillaume s'est mis en 1991, tout en continuant de transmettre son savoir-faire dans une école hôtelière, aux fourneaux du Relais Saint-Jacques, restaurant de l'unique hôtel de Collonges. Feuilleté Saint-Jacques, magret à la moutarde violette, terrine de cèpes au coulis de jambon ou fondant au chocolat sont quelques-unes de ses spécialités. Les déguster le soir sur la terrasse de son établissement, lorsque, à la tombée de la nuit, ombres et lumières jouent à cache-cache avec les tours de Friac ou les clochers de l'église Saint-Pierre, ajoute le plaisir des yeux à ceux du palais.

Sur la place de l'Église, Madame Albert qui fut longtemps une figure de Collonges, à cédé l'Auberge du Prieuré à Gislaine, dont la famille est collongeoise, et Gilles Rimet-Mignon. Après avoir fait ses classes en salles et cuisines de plusieurs Relais et Châteaux, Gilles aime à servir foies gras maison, confits, feuilletés aux truffes ou au pommes qui lui ont valu deux chandeliers dans l'édition 1999 du Bottin Gourmand.

Camille et Jacques Breuil auraient pu faire tranquillement carrière dans le secteur hospitalier et l'électronique.Par fidélité familiale, ils ont pris le risque de changer de vie en quittant Brive pour reprendre l'Auberge du Cantou. Le pari est gagné. Faite avec goût, la rénovation totale de l'établissement a mis à jour deux splendides fenêtres ogivales, remis en valeur la grande cheminée de pierre rouge, agrandi la terrasse ombragée d'une treille. La cuisine y a, elle aussi, du caractère. Camille et Jacques s'attachent à faire découvrir des recettes traditionnelles tombées dans l'oubli. Soupes paysannes, boudin de Meyssac, aiguillettes de canard au verjus, pommes de terre à la collongeoise ou purée à l'ancienne y complètent avec bonheur, aux menus ou à la carte, foies gras et confits. Leur entrée dans le guide Michelin 1998 est la juste récompense de leur démarche exemplaire.

A ces trois classiques de Collonges sont venus s'ajouter, avec le développement de la fréquentation du village, trois nouveaux établissements qui, aux plats régionaux, ajoutent pour les visiteurs plus pressés ou moins en appétit, crêpes, salades et omelettes.

ADRESSES

L'**Auberge du Cantou**, rue de la Barrière. Tél. 05 55 25 41 05.
L'**Auberge du Prieuré**, place de l'Eglise. Tél. 05 55 25 41 00.
Le **Relais de Saint-Jacques**, rue de la Barrière. Tél. 05 55 25 41 02.
Le **Collongeois**, esplanade de la Gare. Tél. 05 55 84 06 30.
Le **Pèlerin**, rue de la Barrière. Tél. 05 55 25 41 02.
Le **Tourtou**, rue de la Barrière. Tél. 05 55 25 34 15.

Artisanat

L'ART ET LA MANIERE

Une même association regroupe depuis 1984 à Collonges artisans d'art et artisans de services, auxquels s'ajoutent professionnels du tourisme et agriculteurs. Un seul objectif : vous proposer des prestations de qualité et des produits authentiques.

Paysagiste devant sa table à dessin, céramiste modelant l'argile de ses mains ou plâtrier-peintre sur un chantier : chacun exprime à sa manière un savoir-faire et fait œuvre quotidienne de création. Tous se sont réunis dans "Créations et produits de Collonges" pour partager leur passion de la belle ouvrage et continuer de faire de Collonges un village actif. Actif et animé : chaque année, l'association organise l'été une exposition artisanale et début septembre un concours de peinture dans les rues du village.

ADRESSES

Bruno Bordes : paysagiste, Puy Bousquet Tél. 05 55 25 45 43.
Jean-Charles Bourgès : maçon et tailleur de pierres, Fontenille. Tél. 05 55 25 48 48.
René Boutang : peintre, rue de la Barrière. Tél. 05 55 25 44 54.
Alain Dupuy : couvreur-zingueur, Valèges. Tél. 05 55 25 37 40.
Lucien Fouret : producteur de bois de chauffage et piquets, Dourieux. Tél. 05 55 25 42 33.
Guy Janvier : plâtrier-peintre, revêtement de sols et isolation, Puy Boubou. Tél. 05 55 25 45 96.
Corinne et Jean-Claude Négrel : bouquets et fleurs séchées, ferme de La Guitardie. Tél. 05 55 25 49 73.
Joël Ras : artisan du cuir, rue de la Barrière. Tél. 05 55 25 41 98.
Bernard Rolland (Arémail) : émailleur, bijoutier, place de la Gare. Tél. 05 55 25 35 65.
Manuel Vidal et Bernard Faugenet : électriciens, plombiers, chauffagistes, La Peyrague. Tél. 05 55 25 46 87.
Vigreyos : céramiste et sculpteur sur grès, rue de la Barrière. Tél. 05 55 25 38 73.

Ph. Jean Tête

Collonges Renaissance : le château de Benge (ci-dessus) et le castel de Maussac (ci-dessous).

a certes très tôt la passion de la terre mais aussi ce goût de l'aventure qui aurait pu faire de lui, si la guerre de 1939-45 ne l'en avait empêché, un éleveur sur les terres lointaines d'Argentine pour lesquelles il avait même demandé un visa. Jeune marié, il s'installe à Collonges à 26 ans et fait ses premières armes dans l'agriculture. Tournant le dos à la polyculture traditionnelle, il développe l'élevage extensif des bovins, relance sur des bases nouvelles la production de la noix, prend déjà des responsabilités au sein de la Mutualité Sociale Agricole puis du Crédit Agricole de la Corrèze dont il deviendra plus tard président. Atteint sans doute de ce mal qu'un collongeois d'adoption célèbre, le comédien Maurice Biraud, appellera "la collongite", il devient maire de Collonges en 1965 et le restera trente ans.

La vie en rouge

Homme de communication par instinct et tempérament, c'est devant le Conseil d'Etat qu'il remporte sa première victoire : en devenant officiellement "la Rouge" le 4 septembre 1969, Collonges affiche sa singularité. Conscient de l'importance et de la qualité du patrimoine du village, Charles Ceyrac reprend le chemin tracé avant lui par la Société des Amis de Collonges qui, constituée dès 1927 autour de Maurice Faige, a préser-

Ph. SA APA POUX ALBI

Passion

COLLONGES, UN SOIR

Chaque année en septembre, Collonges-la-Rouge inspire les peintres amateurs. Les poètes aussi, comme en témoigne ce poème dédié à Charles Ceyrac par un membre du Club des Amis des Plus Beaux Villages de France.

Les tonalités rougeoyantes du silence qui s'estompent
dans le crépuscule enveloppant Collonges
L'absolue densité du silence
Ce silence qui absorbe tout l'espace
La paix absolue diffusée par ce silence
Le silence, toujours ce même silence si aristocratique
Décor de conte de fées
Univers magique qui n'attend plus que la baguette de
son prince charmant.

Ali Aktogu.

Culture

PIERRES VIVANTES

Vous ne trouverez à Collonges-la-Rouge ni festival ni "espace culturel" mais une animation à l'image de son architecture et de ses habitants : simple et chaleureuse.

Les Théâtrales de Collonges : "la Mégère apprivoisée" (1991).

"Collonges-Accueil" veille avec "Créations et produits de Collonges" à améliorer sans cesse votre plaisir de découvrir et comprendre les richesses de Collonges. Trois autres associations se complètent pour l'animer et partagent la même ambition : conserver le village vivant en évitant d'en faire un musée sans âme. Bernard, Françoise et Max et les autres, tous bénévoles passionnés, conjuguent ainsi Collonges au passé et au présent.

"*Je n'aime pas parler de la Maison de la Sirène comme d'un Musée des arts et des traditions populaires*" confirme Françoise Biraud, "*elle est plus simplement notre mémoire commune*". Une mémoire faite de multiples objets usuels, témoins émouvants de la vie quotidienne d'autrefois, des travaux de la vigne et du chanvre, de la fabrication du pain. Après avoir communiqué sa passion pour Collonges à son mari comédien Maurice Biraud, Françoise est aujourd'hui présidente de la Société des Amis de Collonges. Dans la Maison de la Sirène et la chapelle des Pénitents, dont la restauration par la Société marqua le début de la renaissance de Collonges, elle multiplie expositions et concerts.

En juillet 1999, les feux de la rampe s'allumeront une fois encore pour se mêler aux lumières qui font chaque nuit flamboyer les tours et clochers de Collonges. C'est par le théâtre que Max Poignet a choisi de "*faire vivre les vieilles pierres*". Descendant d'une famille implantée à Collonges depuis 1793, il préside Collonges. Animations Spectacles qui organise depuis 1991 "Les Théâtrales de Collonges". Sur une scène dressée en plein air place de la Conche, créations et pièces du répertoire classique (Molière, Goldoni, Hugo, Shakespeare...) y alternent durant un mois devant un public où se cotoient adultes et enfants, collongeois et vacanciers.

Galette des rois, club photo et informatique, fête votive, veillées partagées les soirs d'hiver dans la grande salle du premier étage de la mairie : c'est à entretenir la flamme d'une vie collongeoise permanente que se consacre depuis 1977 le Foyer Rural animé par son président-fondateur Bernard Landon. Soucieux aussi de favoriser les rencontres entre villageois et estivants, le Foyer organise en juin et août de joyeux tournois de pétanque qu'anima Maurice Biraud et, sous la halle, un convivial repas champêtre. Sous la même halle, il rallume chaque premier dimanche d'août le vieux four communal et anime ainsi un pittoresque Marché d'Antan où se savourent pains cuits au feu de bois, produits de Collonges et du canton de Meyssac.

PRATIQUE

Concerts : Eglise Saint-Pierre et chapelle des Pénitents, place de l'Eglise. Rens. à Collonges-Accueil. Tél. 05 55 25 47 57.
Expositions : Chapelle des pénitents, place de l'Eglise. • Maison de la Sirène, rue de la Barrière. Tél : 05 55 84 08 03.
Jardin : Jardin de la Source, jardin oriental créé près de la mairie par Jean-Paul Dousse et Antoine Marcel.
Marché : Marché d'antan, place de l'Eglise et halle le 1er dimanche d'août.
Musées : Maison de la Sirène, musée des arts et des traditions populaires, rue de la Barrière. Ouvert tous les jours de Pâques à Toussaint de 10 h à 12 h et 15 h à 19 h. Accueil de groupes toute l'année sur rendez-vous. Tél : 05 55 84 08 03. • Musée vivant de l'oie: La Veyrie (voir l'encadré page 9).
Peinture : Concours de peinture dans les rues de Collonges, le 2ème dimanche de septembre.
Théâtre :Les Théâtrales de Collonges de mi-juillet à mi-août. Renseignements et réservations à Collonges-Accueil. Tél : 05 55 25 47 57.
Visites :Visites guidées du village deux fois par jour du 1er juillet au 31 août, sur rendez-vous le reste de l'année. Rens. à Collonges-Accueil.

vé l'avenir en faisant protéger site et monuments, restaurer la chapelle des Pénitents ainsi que la Maison de la Sirène. Avec la suppression de tous les fils électriques et téléphoniques, le pavage des rues, la mise en lumière du village, l'aménagement d'aires de stationnement à ses entrées permettant à partir de 1970 d'interdire son accès aux voitures d'avril à septembre, le rouge de Collonges se bonifie. Homme d'action, Charles Ceyrac perçoit très vite la vanité de tous ces efforts de mise en valeur s'ils ne sont pas accompagnés du développement de moyens d'accueil des visiteurs : sous l'égide de la municipalité ou du syndicat intercommunal qu'il a créé, il favorise l'installation d'un village de vacances, d'un camping et d'un centre de loisirs, encourage la création et la modernisation par des particuliers de gîtes, chambres d'hôtes, restaurants ou ateliers d'artisanat d'art et de services, soutient les initiatives des associations locales contribuant à mieux animer Collonges par des évènements de qualité.

Un héritage

"*Nos villages ne nous appartiennent pas mais représentent un héritage précieux qui nous a été légué par nos prédécesseurs. Notre devoir est de le transmettre à notre tour à nos successeurs après l'avoir préservé et si possible amélioré*", avait coutume de dire Charles Ceyrac à ses collègues maires. Même s'il a sans doute regretté de n'avoir pu faire aboutir certains projets qui lui étaient chers, il a accompli ce devoir en laissant à Simone Laurent le 30 novembre 1996, de façon délibérée et exemplaire, la charge de maire à laquelle il avait été réélu, en juin 1995. Avec une population stabilisée autour de 400 habitants, une notoriété établie et reconnue, une fréquentation dépassant les 500 000 visiteurs annuels, une capacité d'accueil diversifiée et supérieure à 1000 lits sans inclure les résidences secondaires, c'est d'un village bien armé pour entrer dans le XXIe siècle qu'hérite Simone Laurent. Sa tâche n'est est pas simple pour autant. Confronté à un Collonges sur le déclin, Charles Ceyrac avait du faire "plus". La tâche à laquelle s'est attelée Simone Laurent consiste à faire "mieux" : entretenir la dynamique créée mais combattre aussi les effets pervers d'une fréquentation croissante et concentrée dans le temps, poursuivre l'amélioration de la qualité de Collonges mais sans en faire pour autant un décor factice, maintenir une vie permanente donc développer ou créer des activités mais sans nuire à l'exceptionnel patrimoine du village. En bref, faire en sorte que le rouge qui qualifie désormais Collonges y reste ce symbole d'élan vital qu'il n'a jamais cessé d'être dans l'histoire des hommes.

Isabelle Varin